(12) DEMANDE INTERNATIONALE PUBLIÉE EN VERTU DU TRAITÉ DE COOPÉRATION EN MATIÈRE DE BREVETS (PCT)

(19) Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle

Bureau international





(43) Date de la publication internationale 1 septembre 2005 (01.09.2005)

PCT

(10) Numéro de publication internationale WO 2005/079584 A2

(51) Classification internationale des brevets⁷: A21D 2/18

(21) Numéro de la demande internationale :

PCT/FR2005/000288

(22) Date de dépôt international : 9 février 2005 (09.02.2005)

(25) Langue de dépôt :

français

(26) Langue de publication :

français

(30) Données relatives à la priorité :

0401470

13 février 2004 (13.02.2004) FR

- (71) Déposant (pour tous les États désignés sauf US) : ROQUETTE FRERES [FR/FR]; F-62136 Lestrem (FR).
- (72) Inventeurs; et
- (75) Inventeurs/Déposants (pour US seulement): BOUR-SIER, Bernard [FR/FR]; 63, route d'Estaires, F-62138 Violaines (FR). LEROUX, Patrick [FR/FR]; 5, rue du Bois, F-59940 Estaires (FR).
- (74) Mandataires: BOULINGUIEZ, Didier etc.; Cabinet Plasseraud, 65/67, rue de Victoire, F-75440 Paris Cedex 09 (FR).
- (81) États désignés (sauf indication contraire, pour tout titre de protection nationale disponible): AE, AG, AL, AM, AT,

AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) États désignés (sauf indication contraire, pour tout titre de protection régionale disponible): ARIPO (BW. GH. GM. KE, LS, MW, MZ. NA. SID, SL. SZ, TZ. UG, ZM. ZW), eurasien (AM. AZ. BY. KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), européen (AT, BE, BG, CH, CY, CZ. DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Déclaration en vertu de la règle 4.17 :

 relative à la qualité d'inventeur (règle 4.17.iv)) pour US seulement

Publiée :

 sans rapport de recherche internationale, sera republiée dès réception de ce rapport

En ce qui concerne les codes à deux lettres et autres abréviations, se référer aux "Notes explicatives relatives aux codes et abréviations" figurant au début de chaque numéro ordinaire de la Gazette du PCT.

(54) Title: METHOD FOR PRODUCING A GLUTEN-BASED BAKED PRODUCT

(54) Titre: PROCEDE DE FABRICATION D'UN PRODUIT DE CUISSON A BASÉ DE GLUTEN

(57) Abstract: The invention relates to a method for producing a gluten-based baked product involving the following steps: forming a dough containing gluten, at least 15 % water, an improving agent and, optionally, a leavening agent: kneading this dough; optionally permitting the dough to rise, and; baking the dough in order to obtain the baked product. The invention is characterized in that the dough to be baked comprises, with regard to the weight of the dough, 3 to 15 % by weight of an improving agent selected from the group consisting of maltodextrins, pyrodextrins, polydextrose and oligosaccharides alone or mixed with one another, and 0.005 to 1 % by weight of a reducing agent selected from the group consisting of cysteine, glutathione, deactivated dry yeast, bisulfite and proteases.

(57) Abrégé: L'invention a pour objet un procédé de fabrication d'un produit de cuisson consistant a : - former une pâte comprenant du gluten, au moins 15% d'eau, un agent améliorant et éventuellement un agent levant, - pétrir cette pâte, éventuellement laisser la pâte lever, - cuire la pâte pour obtenir ledit produit de cuisson, caractérisé en ce que ladite pâte à cuire comprend de 3 à 15% en poids par rapport au poids de la pâte d'un agent améliorant choisi dans le groupe constitué par les maltodextrines, les pyrodextrines, le polydextrose et les oligosaccharides seuls ou en mélange entre eux, et 0,005 à 1% en poids d'un agent réducteur choisi dans le groupe constitué par la cystéine, le glutathion, la levure sèche désactivée, le bisulfite et les protéases.

